

SPUMANTI *Sparkling wines*

Castello di Cigognola

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG

Moratti Cuvée More Brut

100% Pinot Noir

CALICE

Glass

€ 10,00

BOTTIGLIA

Bottle

€ 40,00

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG

Moratti Rosé 2021

100% Pinot Noir

€ 10,00

€ 40,00

VINI BIANCHI *White wines*

Bentu Luna

Vermentino di Sardegna DOC Unda 2022

100% Vermentino

CALICE

Glass

€ 8,00

BOTTIGLIA

Bottle

€ 35,00

Russolo

Venezia-Giulia IGT Sauvignon Ronco Calaj 2024

100% Sauvignon

€ 8,00

€ 35,00

Tiefenbrunner

Alto Adige DOC Chardonnay Merus 2024

100% Chardonnay

€ 9,00

€ 38,00

Vincent Girardin

Bourgogne Blanc Cuvée Saint Vincent 2022

100% Chardonnay

€ 18,00

€ 70,00

Contini

Bianco Isola Dei Nuraghi IGT Karmis

70% Vernaccia, 30% Vermentino

€ 11,00

€ 43,00

VINI ROSSI *Red wines*

Bentu Luna

Cannonau di Sardegna DOC Susu

100% Cannonau

CALICE

Glass

€ 12,00

BOTTIGLIA

Bottle

€ 45,00

Castello di Cigognola

Oltrepò Pavese DOCG Pinot Nero 2021

100% Pinot Noir

€ 10,00

€ 40,00

Guado al Melo

Bolgheri Rosso DOC Antillo 2023

50% Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

€ 10,00

€ 40,00

Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac

Saint-Émilion Grand Cru 2020

72% Merlot, 28% Cabernet Franc

€ 20,00

€ 80,00

Parusso

Barolo DOCG "Perarmando" 2020

100% Nebbiolo

€ 20,00

€ 80,00

VINI DA DESSERT *Dessert wines*

Villa Minelli

Veneto IGT Passito 2021 - 500 ml

100% Malvasia Istriana

CALICE

Glass

€ 8,00

BOTTIGLIA

Bottle

€ 38,00

Ti invitiamo a scoprire la nostra cantina: chiedi al nostro staff la carta completa dei vini.

We invite you to discover our wine cellar: ask our staff the complete wine list.

COCKTAILS

GIN TONIC PREMIUM Gin De Santis XO, Tonica bio, lime	€ 12,00
GIN TONIC Gin De Santis London Dry, Tonica bio, lime	€ 10,00
AMERICANO Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi, Soda	€ 10,00
FUSETTONE Bitter Fusetti, Tonica Pink Grapefruit	€ 10,00
SPRITZ APEROL Aperol, Spumante, Soda	€ 10,00
SPRITZ FUSETTI Bitter Fusetti, Spumante, Soda	€ 10,00
HUGO Spumante, Liquore al Fior di Sambuco, Soda, Menta	€ 10,00
NEGRONI Gin De Santis London Dry, Bitter Fusetti, Vermouth Cocchi	€ 10,00
MOSCOW MULE Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer	€ 10,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Bionda De Santis 33 cl	€ 7,50
Ipa De Santis 33 cl	
Rossa De Santis 33 cl	

LIQUORI AMARI

Grappa Barricata	€ 6,00
Grappa Bianca	€ 5,00
Amaro De Santis	€ 6,00
Sambuca	€ 5,00

ASSAGGI

DEGUSTAZIONI

**Carciofini in olio d'oliva,
funghi porcini sott'olio
e pomodori secchi sott'olio**
*Taste of artichokes in olive oil,
sun-dried tomatoes, porcini mushrooms
in oil*

€ 10,00

Funghi porcini sott'olio **€ 4,50**
Taste of porcini mushrooms in oil

Pomodori secchi **€ 3,00**
Taste of sun-dried tomatoes

Carciofini in olio di oliva **€ 4,00**
Taste of artichokes in olive oil

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

TAGLIERE DI FORMAGGI

€ 16,00

- Gorgonzola DOP dolce, caprino di latte vaccino al basilico, brie, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Fontina DOP, confettura di fichi, miele
PDO Gorgonzola cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, brie cheese, flakes of PDO Parmigiano Reggiano cheese, PDO Fontina cheese, fig jam, honey

TAGLIERE MISTO

€ 16,00

- Prosciutto di Parma DOP, salame Milano, mortadella con pistacchio, brie, caprino di latte vaccino al basilico, carciofini in olio d'oliva
PDO Parma ham, salame Milano, mortadella with pistachios, brie cheese, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, artichokes in olive oil

TAGLIERE DI SALUMI

€ 16,00

- Prosciutto di Parma DOP, mortadella al pistacchio, salame Milano, pancetta piacentina DOP
PDO Parma ham, mortadella with pistachios, salame Milano, PDO Piacenza bacon

TAGLIERE CULATELLO

€ 25,00

- Culatello di Zibello DOP
PDO Zibello's culatello

TARTINE

NINO

€ 15,00

**Pane tostato, stracciatella,
acciughe di Cantabrico, limone, basilico,
olio EVO**
*Toasted bread, stracciatella cheese,
Cantabrian anchovies, lemon, basil,
Extra Virgin Olive Oil*

CLIO

€ 17,00

**Pane tostato, salmone
affumicato delle Isole Faroe, avocado,
caprino di latte vaccino al vino bianco,
erba cipollina, limone, pepe**
*Toasted bread, smoked Faroe Islands
salmon, avocado, goat's milk cheese in
white wine, chives, lemon, pepper*

CANAPÉ

€ 5,00

GAIA

- Pane tostato, prosciutto di Parma DOP, caprino di latte vaccino al vino bianco, pera, rucola, salsa rosa, limone, pepe
Toasted bread, PDO Parma ham, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, pear, rocket salad, cocktail sauce, lemon, black pepper

TRIFOLAO

- Pane tostato, salame Milano, brie fuso, crema al tartufo, limone, pepe
Toasted bread, salame Milano, melted brie cheese, truffle cream, lemon, black pepper

VITTORIO

- Pane tostato, salmone affumicato delle Isole Faroe, caprino di latte vaccino al basilico, rucola, limone, pepe
Toasted bread, smoked Faroe Island salmon, basil-flavoured cow's milk caprino cheese, rocket, lemon, black pepper

CANAPÉ L'ALTRO

€ 6,00

VALENTINO

- Pane tostato, mortadella con pistacchio, crema di Parmigiano Reggiano, carciofini in olio d'oliva
Toasted bread, mortadella with pistachios, Parmigiano Reggiano cream, artichokes in olive oil

CAPRICCIO

- Pane tostato, stracciatella, pesto alla genovese con mandorle tostate, pomodori secchi, basilico
Toasted bread, stracciatella cheese, genoese pesto with roasted almonds, sun-dried tomatoes, basil

DODO

- Pane tostato, bresaola punta d'anca, caprino di latte vaccino al vino bianco, rucola, limone, pepe
Toasted bread, bresaola, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, rocket salad, lemon, black pepper

DEGUSTAZIONE CANAPÉ

€ 10,00

CANAPÉ + CANAPÉ L'ALTRO

Tartine tasting Canapé + Canapé l'altro

Per informazioni dettagliate sugli ingredienti e sugli allergeni presenti nelle nostre preparazioni, ti invitiamo a chiedere al personale il libro degli ingredienti.

For detailed information on the ingredients and allergens present in our preparations, we invite you to ask the staff for the ingredient book.

In casi eccezionali, può essere utilizzato pane congelato all'origine.
In exceptional cases, originally frozen bread can be used.

(*) Prodotto congelato all'origine.

(*) Frozen product at origin.